

मात्स्यगंधा

2003



मात्स्यिकी और जीविकोपार्जन



केंद्रीय समुद्री मात्स्यिकी अनुसंधान संस्थान
(भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद)
कोचीन - 682018



मत्स्य उत्पाद उद्योग

वि.पां. जोशी, एस.टी. शारंगधर व जे.एम. कोली

मत्स्य महाविद्यालय, रत्नगिरी, महाराष्ट्र

देश की आधी जनसंख्या महिलाओं की है और ये महिलाएं शेष आधी जनसंख्या के विकास में एक महत्वपूर्ण भूमिका अदा करती हैं खासकर मछुआरा समुदाय की महिलाओं की मत्स्यिकी में निरंतर यागदान है। घर के काम काज निभाने के साथ-साथ वह अपने पुरुष सहकारी की मत्स्यिकी में पूरा पूरा सहयोग देती हैं। मछुआरा समुदाय की महिलाएं न कि केवल बाज़ार जा कर मछलियां बेचती हैं, अपितु अन्य महत्वपूर्ण काम जैसे जालों का रख रखाव मछली सुखाना, मत्स्यिकी के लिये वस्तुओं की खरीददारी, हिसाब-किताब रखना इत्यादि महत्वपूर्ण काम भी निभाती हैं। यह सब निश्चित ही प्रशंसनीय है। पर अब बदलती हुई परिस्थितियों में महिलाओं को भी समय के साथ बदलना, तथा समय के साथ मत्स्यिकी संबंधित नया व्यवसाय करना निश्चित ही उचित होगा। देश के सागरी राज्यों में मत्स्य उद्योग का परिदृश्य बहुत तेजी से बदल रहा है। मत्स्य संवर्धन तथा मत्स्य प्रक्रिया में इसके संभावित अनुप्रयोगों के बारे में और अधिक जागृति आई है।

पिछले पाँच वर्षों में समुद्री मछली से विशेष रूप से कम दर्जे की मछली से मूल्यवान मत्स्य पदार्थ तैयार करने का शोध विविध मत्स्य शोध केंद्रों पर निरंतर हो रहा है। रत्नगिरी (महाराष्ट्र) स्थित मत्स्य महाविद्यालय के मत्स्य प्रक्रिया शास्त्र एवं सुक्ष्मजिवशास्त्र विभाग ने कम दर्जे की समुद्री मछली से मूल्यवान खाद्य पदार्थ तैयार करने की कम खर्चीली तकनीक विकसित की है, और फिश शेव, फिश चटनी, फिश वडा, फिश वेफर्स, झिंगा अचार, जवला चटनी आदि स्वादिष्ट मत्स्य पदार्थों

की निर्मिति की है। विविध प्रशिक्षण कार्यक्रमों के दरम्यान तथा विविध कार्यशालाओं के द्वारा महिलाओं को विशेष रूप से मछुआरा महिलाओं को विविध मत्स्य पदार्थ बनाने की यह तकनीक में प्रशिक्षित किया गया है। इन मत्स्य उत्पाद (value added product) में महिलाओं ने विशेष रूप से जवला चटनी तथा झिंगे का अचार इन उत्पादों में विशेष रुची बतायी। मत्स्य उत्पाद विषयक प्रदर्शनियों में भी यह दो उत्पादों की विशेष प्रशंसा की गयी है।

महिलाएं खासकर मछुआरा समुदाय की महिलाएं, सहकारी संस्था स्थापित कर झिंगा अचार और जवला चटनी बना कर बेच सकती हैं, और आजिविका का एक निरंतर साधन जुटा सकती हैं इन दो पदार्थों के बारे में तथा उनके आर्थिकी के बारे में नीचे ब्यौरा दिया गया है।



जवला (Acetes) चटनी

1. जवला चटनी :- जवला (Acetes) यह एक अत्यंत छोटे आकार की समुद्री चिंगट मछली है। यह महाराष्ट्र के उत्तरीय समुद्री तट पर बड़े तादाद में पायी जाती है। यह चिंगट सुखाया जाता है और बाज़ार में 50 से 60 रु. प्रति किलो दर से बेचा जाता है। यही जवला की चटनी बनायी जाए तो वह

पत्रव्यवहार : डॉ. वि पां जोशी, विभागाध्यक्ष, कोलेज ऑफ फिशरीस, शिरगांव, रत्नगिरी, महाराष्ट्र - 415 629



100 रु. प्रति किलो की दर से बेची जा सकती हैं। विविध हॉटल, बीअर बार में चखना के रूप में तथा घर-घर में इस चटनी को अच्छी माँग है। जवला चटनी यह व्यंजन बनाने की रीति अत्यंत सरल है, 50 ग्रा. या 100 ग्रा. की पॉलिथिन की थैलियों में हवाबंद कर यह चटनी बेची जाती है तथा इस स्थिति में यह चटनी 4 महीनों तक इसका स्वाद तथा रंग बिना हानि के अच्छी स्थिति में रह सकती है।

2. झींगा अचार :- भारतीय खान-पान में अचार का बहुत ही महत्वपूर्ण योगदान है। अचार और अगर वह झींगे का अचार हो तो खाने का मजा दुगुना हो जाता है। झींगा अचार बनाने के लिए छोटे समुद्री झींगे (पियुडी 200-300 काउंट) उपयोग में लाए जा सकते हैं। यह झींगा 60 से 70 रु. प्रति किलो की दर से उपलब्ध हो सकते हैं तथा झींगे का अचार 200 रु. प्रति किलो की दर से बेचा जा सकता है।

मछुआरा महिलाएं यदि सहकारी संस्था बना कर उसके माध्यम से जवला चटनी और झींगेका अचार ये दो मत्स्य पदार्थ बनाकर उनकी बिक्री करें तो यह एक आजीविका का साधन बन सकता है। जवला तथा छोटे समुद्री झींगे वर्ष में छः महीने बड़ी मात्रा में उपलब्ध हो सकते हैं, इसलिये महिलाएं साल में छः महीने सहकारी संस्था द्वारा यह व्यवसाय कर अच्छा पैसा कमा सकती हैं, तथा उपजाऊ छः महीनों में मत्स्यिकी संबंधी अन्य काम काज में हाथ बँटा सकती हैं।

जवला चटनी तथा झींगा अचार घरेलु उद्योग की आर्थिकी नीचे तालिका 1 में दी हैं।

तालिका 1 : मत्स्य उत्पाद उद्योग आर्थिकी

अ) घरेलु उद्योग के रूप में

1. साल में छः महीने काम चलेगा।
2. अपेक्षित प्रति दिन उत्पादन
 - झींगा अचार - 50 किलो ग्राम
 - जवला चटनी - 100 किलो ग्राम
3. सहकारी संस्था में 20 महिलाओं का सहभाग अपेक्षित।
4. उत्पाद (Product) का मार्केटिंग संस्था के महिलाओं द्वारा अपेक्षित।

ब) आर्थिकी

1. पूंजीगत लागत-

क्र. सं.		खर्चा (लाख रु में)
1	इमारत (10 मी. x 6 मी.) (आवश्यक सुविधाओं सहित)	2.50
2	उपयुक्त यंत्र सामग्री	1.50
3	उपकरण तथा बर्तन	
	वाहन (रिक्षा/टेम्पो)	0.70
	योग	4.70

2. पुनरावर्ती खर्चा (प्रति वर्ष)-

क्र. सं.		खर्चा (लाख रु में)
1	अचार के लिए झींगा (4.5 टन)	2.70
2	चटनी के लिये जवला (9.0 टन)	4.50
3	पूरक वस्तु	
	अ) अचार के लिये	1.35
	ब) चटनी के लिये	2.70
4	इंधन	1.80
5	बिजली खर्चा	0.10
6	पॉलिथिन थैलियों तथा अन्य पैकिंग सामग्री	0.30
7	ऋण की किश्त + ब्याज	3.17
8	कामगार वेतन	0.40
9	अवमूल्य रकम (पुंजी निवेश के 10%)	0.47
10	आकस्मिक खर्चा (पुनरावर्ती खर्च के 3%)	0.52
	योग	18.1



3. आय (प्रति वर्ष)-

1	झींगा अचार (9.00 टन) विक्री दर रु. 200/- किलो	18.00 लाख रु.
2	जवला चटनी (18.00 टन) विक्री दर रु. 100/- किलो	18.00 लाख रु.
		योग 36.00 लाख रु.

4. बचत शुद्ध आय -

$$\begin{aligned}
 (\text{रु. लाख में}) &= \text{आय} - \text{पुनरावर्ती खर्च} \\
 &= 36.00 - 18.01 = 17.99 \\
 &= 18.00 \\
 &\text{लाख रु.} \\
 &18.00 \text{ लाख रुपये, यह बचत शुद्ध आय है।}
 \end{aligned}$$

इस व्यवसाय के लिये 80% कर्ज बैंक द्वारा उपलब्ध हो सकता है, तथा 20% रकम सहकारी संस्था के महिलाओं को जुटानी होगी। प्रति वर्ष के बारह महिनों में से छः महिने यह व्यवसाय करके 18.00 लाख रु. आय मिल सकती है। यदि सहकारी संस्था में 20 महिलाएं अपना योगदान दें तो प्रत्येक महिला की वार्षिक आय 90,000 रु प्रति वर्ष हो सकती हैं।

इससे यह सुस्पष्ट है कि मत्स्य उत्पाद निर्माण एक उपयुक्त आजिविका का मार्ग संसाधन बन सकता है बशर्ते, महिलाएं एक जुट हो कर आगे बढ़ें। महिलाएं सहकारी प्रणाली से मत्स्य उत्पाद उद्योग कर स्वयं की तथा देश की उन्नति में महत्वपूर्ण योगदान तो दे सकती है, साथही साथ महिलाएं यह सिद्ध कर सकती है कि सहकार से सफलता आसान है।

मुख्य शब्द - Keywords

जवला - *acetes* (a small marine shrimp species commonly found in Natl Maharashtra coast known as paste shrimp)

निम्न दर्जे की (समुद्री) मछली - trash fish

